

安全のため、必ずお守りください
ここに記載された事項は、怪我や損害の防止のための重要な内容です。必ずお守りください。

注意事項



本製品を使用する環境上の注意：

- 本製品を用いた製麺作業には、ガス火や熱湯を使用します。火災や火傷などを防ぐため、本体そして設置する周囲を含めて、防火管理やお湯の取扱に十分注意をしてください。



本製品の取扱上の注意：

- 本製品の改造や分解をしないこと。
怪我や故障の原因となります。
- 子供や幼児に使用させないこと。また、幼児の手の届くところに保管しないこと。怪我をする恐れがあります。
- 製麺作業でハンドルを押下するときは、シャフトのねじ部に触らないこと。指が挟まれる恐れがあります。
- 移動するときは、本体を両手でしっかり持って、落下しないように注意すること。
- 本体は、不安定な場所で使用しないこと。テーブルや台は、強固な物を使用すること。
- ハンドルは上下に動く構造です。ハンドルを操作しているときは、手を離さないようにすること。また、使用後は、ハンドルの位置を下げた状態にして保管してください。



お願い：

- そば粉は、季節や保管状況などにより、水分量が変化します。生地の加水率は粉の状態に合わせて調整が必要です。
- ハンドルが重い場合は、加水率を増して、生地を柔らかくしてください。(耳たぶの柔らかさが基準です)
- シリンダの孔が詰まったときは、台所用のブラシなどを使って、水かぬるま湯に浸けて洗い流してください。

*そばの作成方法は、弊社ホームページで紹介しています。

ホームページ www.nihonfoods.jp

家庭で、職人味のそば作り！
新食感の旨さが、女性や子供に大好評！

アフターサービス

日本フーズ

・保証書の内容をご確認ください。

〒411-0808

取扱店名の記載、お買い上げ日やお客様の

静岡県三島市錦ヶ丘21-8

住所・氏名を必ずご記入ください。

tel 055-973-7466

・製品についてのより詳しい説明等は、弊社

fax 055-973-7466

ホームページをご覧ください。

・弊社直営のそば作り研修施設があります。

ホームページ www.nihonfoods.jp

研修の内容は、ホームページ若しくは直接

メール soba@nihonfoods.jp

お問い合わせください。

製品保証書

適切な使用状態にも係らず保証期間内に故障した場合は、
無償修理若しくは無償にて部品の交換をいたします。
但し、取扱説明書や製品に表示されている注意書きの内容に
従わなかった場合には、有償となります。

製品名	手動式そば製麺機 そばっ子
保証期間	お買い上げ日より1年
お買い上げ日	年 月 日
お客様の 住所・氏名	住所 〒 ー 氏名
取扱店	

・お客様の個人情報は、本製品の保証やアフターサービスの目的の範囲において利用いたします。
・この保証書は、保証書に記載された期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束いたします。保証期間外は有償となりますので、ご了承ください。
・この保証書は再発行しませんので大切に保管ください。

日本フーズ

〒411-0808

静岡県三島市錦ヶ丘21-8

TEL/FAX: 055-973-7466

手動式そば製麺機 そばっ子2 取扱説明書

★この度は「そばっ子」をお買い上げ頂き、まことにありがとうございました。

★この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用くださるようお願いいたします。

★保証書がついておりますので大切に保管してください。



各部の名称

簡単にできる「職人味の十割蕎麦＊」の作り方 (「ざるそば」2人前の製麺手順を説明します)

＊十割蕎麦は、麺が切れやすい性質があります。「そばっ子2」との相性を調整した、風味の高いオリジナル「富士見(石臼挽きそば粉)」をお奨めします。

①準備作業：水回し、練り、生地作り工程



- 用意するもの。
- ・そば粉：富士見(石臼挽きそば粉)
 - ・水：
加水率：そば粉に対する水の重量比
55%～60%(季節等により調整)



- 水回しは、そば粉に水を加える作業です。
- ・そば粉に水を少量ずつ全体に加えて、ダマにならないように素早くかきまぜます。以下、この作業を4～5回繰り返します。
 - ・徐々にそば粉の固まりが大きくなります。
 - ・バラバラの固まりを一つにまとめます。
 - ・水は少し(5%程度)残しておきます。

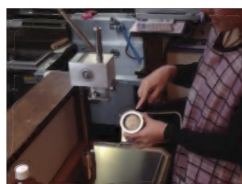


- 練りは、団子状の生地を作る作業です。
- ・生地が均一になるように、手のひらで押し付けながら団子状にします。
 - ・硬さは、柔らかい耳たぶ程度です。硬さの調整は、残した水を使います。
 - ・表面がベタつかないように、少しずつ水を加えて練りこみます。ベタついたときは、そば粉を少量加えて調整します。

②「そばっ子2」を使った製麺工程(麺押し出し工程)



- そば団子の保管と小分け作業
- ・団子状の生地は、乾燥を防止するために、全体をラップで覆って保管します。
 - ・製麺する直前に、団子を一人前(3等分)に小分けします。
 - ・一人前の重量は、120g～130g程度です。



- 1人前の団子のセット作業
- ・カッターは、手前の方向に引いておきます。
 - ・ハンドルを上部の位置にセットします。
 - ・シリンダに団子を入れ、溝をシリンダガイドに合わせて、一番奥まで押し込みます。



- 麺の押し出しと麺の切断作業
- ・シリンダの真下に、打ち粉をした受け皿(バット)を用意します。
 - ・ハンドルを下げていき、麺を押し出します。
 - ・麺が適度な長さになったら、バットを左手で持ちます。バットに麺が重ならないように受けながら、ハンドルを最後まで下げます。
 - ・カッターを押して、一気に麺を切断します。

③茹で、粗熱とり、水洗い、氷水締め、盛り付け工程



- 茹で作業
- ・沸騰したお湯の中に、押し出された1人前の麺を、バットから鍋に素早く流し込みます。
 - ・麺の押し出しから茹で作業は、時間を空けずに一連の流れで行ってください。
 - ・鍋のお湯は、3リットル以上用意してください。



- (左) 麺は、一端沈んでから浮かんでいきます。
(右) 麺同士が離れるように、菜箸で優しくほぐします。
・茹で時間の目安は、50～60秒程度です。



- (左) 吹きこぼれる場合は、火力を弱めて調整します。
(右) 茹で上がった麺は、すくい網でザルに揚げます。
・鍋のお湯が少ないと、茹で難くなるので追加します。



- 麺の冷し方は、粗熱取り、水洗い、氷水締めからなります。
(左) 水を掛け粗熱を取ります。
(右) 冷水で、麺を軽く洗います。
・麺のコシを出したい場合は、更に氷水に数秒間つけます。



- 蕎麦は、水切りをして、器にふんわりと盛り付けます。
- ・水切りは、麺が乾かない程度にする。
 - ・十割蕎麦の風味が損なわれないように、直ぐにお召し上がりください。
 - ・お湯は、そば湯として利用ください。

製品仕様・交換部品・特製食材

製品仕様

- ・材質：ステンレス・アルミニウム・超高分子ポリエチレン
- ・外形寸法：高さ 58.5cm 幅 38cm 奥行 34.5cm
- ・重量：7.1kg
- ・生産能力：一時間あたり約40食
- ・シリンダ：1人前用

交換部品：有償交換となります

- ・ピストン
- ・カッター

そばっ子特製食材：

- ・そば粉：富士見(石臼挽きそば粉) 注文単位：3kg・5kg
- ・特製めんつゆ3倍希釈(1リットル) 注文単位：1パック

メモ